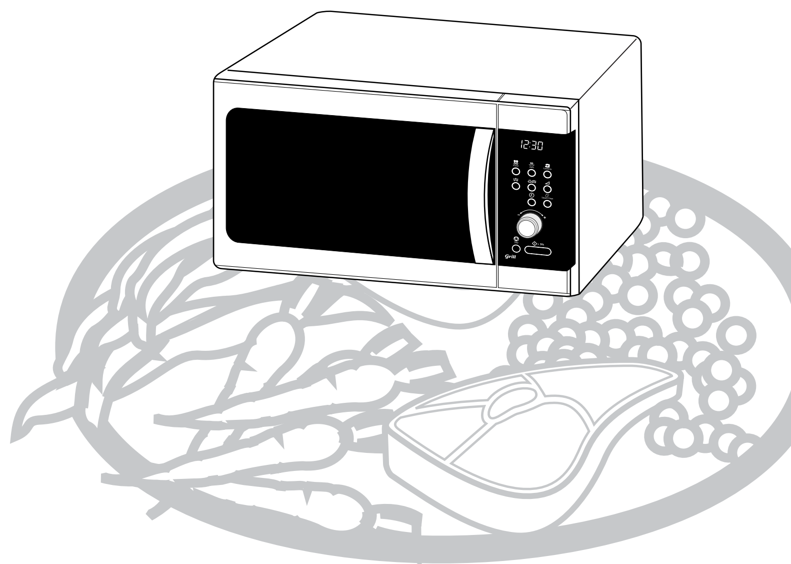
SAMSUNG

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

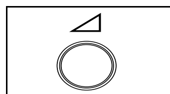
GE872 / GE872T



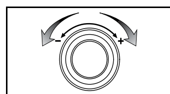
Code No.: DE68-03251C

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

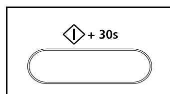
Als u een gerecht wilt bereiden



1. Zet het gerecht in de oven.
   Selecteer het vermogensniveau door een of meerdere keren op de toets ◿ te drukken.

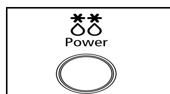


2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.

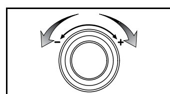


3. Druk op de toets ◇.
   Resultaat: De bereiding begint. De oven laat vier keer een pieptoon horen wanneer de bereidingstijd is verstreken.

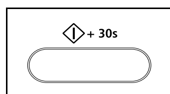
Als u snel automatisch een gerecht wilt ontdooien



1. Zet het diepvriesgerecht in de oven.
   Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Power** (Power) te drukken.

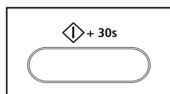


2. Stel het gewicht in met behulp van de **draaiknop**.



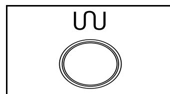
3. Druk op de toets ◇.

Als u 30 seconden wilt toevoegen

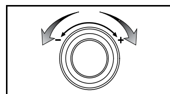


Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **+30s** om telkens 30 seconden toe te voegen.

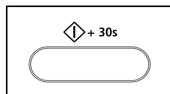
Als u een gerecht wilt grillen



1. Druk op de toets ∪∩∪.

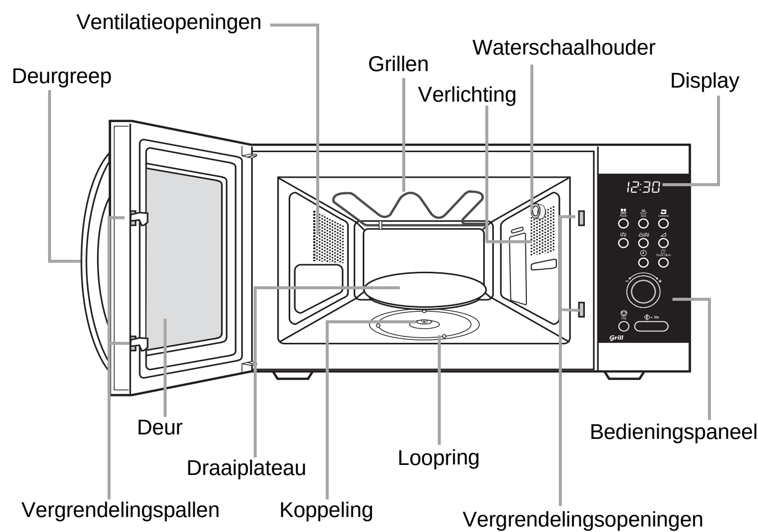


2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.

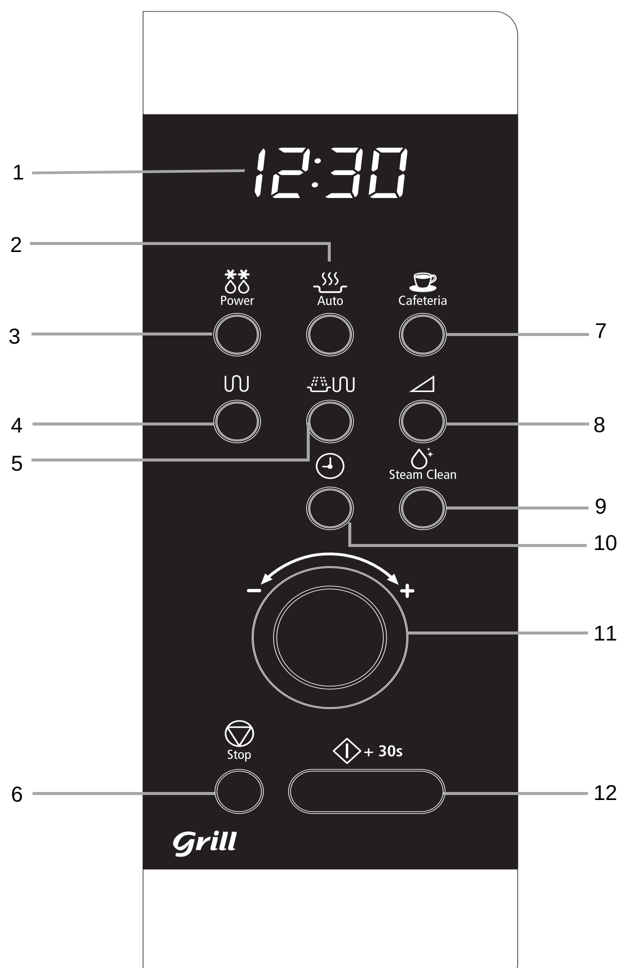


3. Druk op de toets ◇.

Oven



Bedieningspaneel

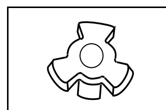


1. Display
2. Automatisch opwarmen
3. Automatisch ontdooien
4. Grillstand
5. Combinatiestand
6. Stoppen / annuleren
7. Cafetariastand
8. Niveaustand vermogen
9. Stoomreiniging
10. Klok instellen
11. Draaiknop (bereidingstijd, gewicht en portiegrootte)
12. Start

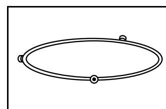
Accessoires

NL

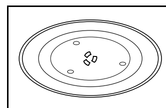
Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



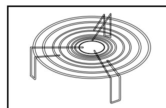
1. **Koppeling**, bevestigd op de motoras, onder in de oven.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



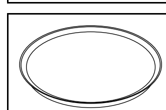
2. **Loopring**, moet in het midden van de oven worden geplaatst.
   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



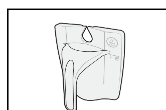
3. **Draaiplateau**, moet op de loopring worden geplaatst. Wordt in het midden bevestigd aan de koppeling.
   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om dit te reinigen.



4. **Metalen rooster**. Dit legt u op het draaiplateau.
   Doel: Het metalen rooster kan worden gebruikt in de grillstand en de combinatiestand .



5. **Bruineerbord** (alleen GE872T), zie pagina 12 tot 13.
   Doel: Het bruineerbord wordt gebruikt in de standen automatisch en handmatig krokant bereiden.



6. **Reinigingswaterschaal**, zie pagina 9.
   Doel: U kunt de waterschaal gebruiken om de oven te reinigen.



NOOIT de magnetron gebruiken zonder de loopring en het draaiplateau.

NL

Deze handleiding gebruiken

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- ***Veiligheidsvoorschriften***
- ***Geschikte accessoires en kookmaterialen***
- ***Handige kooktips***

In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de vier belangrijkste functies worden uitgelegd:

- ***Gerechten bereiden***
- ***Automatisch ontdooien van gerechten***
- ***Grillen van gerechten***
- ***Extra bereidingstijd toevoegen***

Voorin dit boekje vindt u afbeeldingen van de oven en het bedieningspaneel, zodat u de toetsen gemakkelijk kunt vinden.

In de stap-voor-stap aanwijzingen worden vier verschillende symbolen gebruikt.

			
Belangrijk	**Opmerking**	**Let op**	**Omkeren**

Maatregelen ter voorkoming van mogelijke blootstelling aan overmatige magnetronstraling

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot blootstelling aan schadelijke magnetronstraling.

A (a)Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

A (b)Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich verzamelen op de afsluitstrippen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

A (c)Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan niet voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) de deur en de afsluitstrippen
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de voedingskabel

A (d)De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Veiligheidsvoorschriften

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Voordat u gerechten of vloeistoffen in de magnetron gaat bereiden, moet u controleren of de volgende voorzorgsmaatregelen zijn genomen.

1. **NOOIT** metalen kookmaterialen in de magnetron gebruiken:
- Metalen schaaltjes.
- Borden of schotels met gouden of zilveren sierrand.
- Vleespennen, vorken, enzovoort.

Reden: Er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.

2. **NOOIT** de volgende artikelen opwarmen:
- Luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen. (bijvoorbeeld potjes babyvoeding)
- Luchtdichte voedingsmiddelen. (bijvoorbeeld eieren, ongepelde noten, tomaten)

Reden :Door de toegenomen druk kunnen deze exploderen.
Tip: verwijder het deksel, maak gaten in het omhulsel, enzovoort.

3. **NOOIT** de magnetronoven starten wanneer deze leeg is.
Reden: De ovenwand kan worden beschadigd.
Tip: Laat altijd een glas water in de oven staan. Het water absorbeert de microgolven als u de oven per ongeluk aanzet terwijl deze leeg is..

4. **NOOIT** de ventilatieopeningen aan de achterzijde bedekken met textiel of papier.
Reden**:** Het textiel of papier kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten.

5. **ALTIJD** ovenwanten gebruiken om een schotel uit de oven te halen.
Reden : Sommige schotels absorberen microgolven en bovendien wordt de warmte altijd door het gerecht aan de schotel doorgegeven, die dus heet is.

6. **NOOIT** de verwarmingselementen of de binnenwand van de oven aanraken.
Reden**:** Ook na afloop van de bereiding kunnen deze wanden zo heet zijn dat u brandwonden kunt oplopen, zelfs al lijkt dat misschien niet zo. Laat geen ontvlambare materialen in aanraking komen met het binnenste van de oven. Laat de oven eerst afkoelen.

7. Verminder de kans op brand in de ovenruimte door de volgende aanwijzingen op te volgen:
- Geen brandbare materialen bewaren in de oven.
- Het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken verwijderen.
- Gebruik de magnetron niet voor het drogen van kranten. Als u rook ziet, houdt u de magnetrondeur gesloten en schakelt u de magnetron uit of haalt u de stekker uit het stopcontact.

Veiligheidsvoorschriften (vervolg)

8. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding.
- ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
- Roer zonodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de schaal na het verwarmen. U kunt zich branden als de schaal te heet is.
- Vloeistoffen kunnen een verlate overkookreactie vertonen.
- Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Reden: tijdens het verwarmen van vloeistoffen kan het kookpunt na enige vertraging worden bereikt. Hierdoor kan de vloeistof plotseling overkoken nadat u de kom uit de oven hebt verwijderd. U kunt zich hierbij branden.

- Bij brandwonden de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen:
  * De brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld houden in koud water.
  * Afdekken met droog, schoon verband.
  * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
- NOOIT een kom of schaal tot de rand vullen. Gebruik een schaal die aan de bovenkant breder is dan aan de onderkant om overkoken van de vloeistof te voorkomen. Flessen met een nauwe hals kunnen exploderen als deze oververhit raken.
- ALTIJD de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft.
- NOOIT een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt.

9. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet wordt beschadigd.
- Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hete oppervlakken.
- Gebruik de oven niet met een beschadigde voedingskabel of stekker.

10. Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan.

Reden**:** de hete lucht en stoom die vrijkomen kunnen brandwonden veroorzaken.

11. Houd de binnenkant van de oven schoon.

Reden**:** voedselresten en oliespatten die zich aan de ovenwanden hechten, kunnen de verflaag beschadigen en de effectiviteit van de oven verminderen.

12. Tijdens de werking van de oven kunt u een klikkend geluid waarnemen (met name tijdens ontdooien).

Reden**:** dit geluid is normaal en wordt veroorzaakt door het schakelen van het elektrisch vermogen.

13. Als de magnetron leeg wordt ingeschakeld, wordt de stroomtoevoer om veiligheidsredenen automatisch afgesloten. U kunt de oven na 30 minuten gewoon weer gebruiken.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Kijk bij het gebruik van wegwerpverpakkingen van plastic, papier of andere brandbare materialen tijdens het verwarmen van het voedsel zo nu en dan even in de oven.

BELANGRIJK

Laat NOOIT jonge kinderen de magnetronoven bedienen of met de magnetronoven spelen. Laat kinderen ook nooit zonder toezicht achter in de buurt van de magnetronoven wanneer deze in gebruik is. Nooit voorwerpen die kinderen aantrekken boven de oven opslaan of verbergen.

WAARSCHUWING:

Als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, moet u de oven niet gebruiken voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde monteur.

WAARSCHUWING:

Onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING:

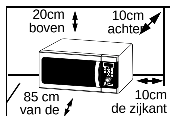
Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

WAARSCHUWING:

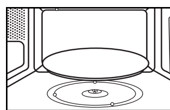
Laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.

De magnetronoven installeren

Plaats de oven op een vlak en egaal oppervlak dat stevig genoeg is om het gewicht van de oven veilig te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven en 85 cm aan de onderkant.



2. Verwijder alle verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

❇ **Nooit** de ventilatieopeningen blokkeren. De oven kan hierdoor oververhit raken en zal zichzelf dan uitschakelen. U kunt de oven pas weer gebruiken nadat deze voldoende is afgekoeld.

❇ Sluit de oven voor de veiligheid aan op een 3-pins stopcontact van 230 volt en 50 Hz met randaarde. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

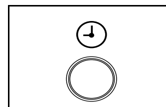
❇ De magnetronoven **nooit** in een hete of vochtige omgeving installeren, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

De klok instellen

De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. U moet de klok instellen:

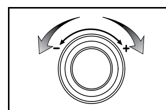
- ***Tijdens de installatie van de magnetronoven.***
- ***Na een stroomstoring.***

 Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

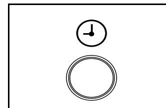


1.

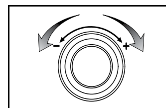
Voor tijdsweergave ...	**De toets Clock ...**
24-uurs notatie	eenmaal indrukken
12-uurs notatie	tweemaal indrukken



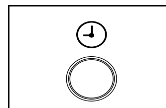
2. Stel de uren in met behulp van de **draaiknop**.



3. Druk op de toets .



4. Stel de minuten in met behulp van de **draaiknop**.



5. Druk op de toets .

Wat te doen in geval van twijfels of problemen

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

- Dit is normaal.
  - Condensvorming in de oven.
  - Luchtstroom rond de deur en de behuizing
  - Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
  - Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.
- De oven start niet na het indrukken van de toets ◇.
  - Is de deur goed gesloten?
- Het gerecht is helemaal niet gaar.
  - Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets ◇ ingedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Is de elektriciteitsleiding overbelast en is een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?
- Het gerecht is niet helemaal gaar of te gaar.
  - Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
  - Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?
- Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.
  - Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
  - Bevindt zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
  - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?
- De oven stoort de radio of televisie.
  - Tijdens de werking van de oven kan een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
  - Als de microprocessor van de oven een storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten Stel de klok opnieuw in.

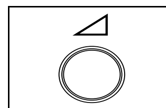
Bereiden / opwarmen

NL

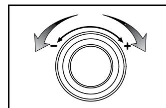
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

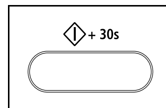
Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit vervolgens de deur.



1. Druk op de toets ◺.
Resultaat: De indicatie 850W (maximum vermogen) verschijnt:
Selecteer het gewenste vermogen door de toets ◺ opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de vermogentabel.



2. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



3. Druk op de toets ◇.
Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.



Schakel de magnetronoven **nooit** in terwijl deze leeg is.
Als u een schotel gedurende korte tijd op maximaal vermogen (850W) wilt verwarmen, kunt u gewoon een of meerdere keren de toets **+30s** indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

Vermogensniveaus

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Vermogen	
	MAGNETRONOVEN	Grillen
HOOG	850W	
MIDDEL / HOOG	600W	
MIDDEL	450W	
MIDDEL / LAAG	300W	
ONTDOOIEN()	180W	
LAAG / WARM HOUDEN	100W	
Grillen	-	1100W
COMBI I()	600W	1100W
COMBI II()	450W	1100W
COMBI III()	300W	1100W

Als u een hoger vermogensniveau selecteert, moet u een kortere bereidingstijd instellen.

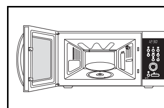
Als u een lager vermogensniveau selecteert, moet u een langere bereidingstijd instellen.

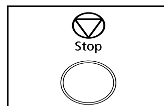
Als u de bereidingstijd wilt verlengen met behulp van de draaiknop.

Tijd	Verlengingstijd	Tijd	Verlengingstijd
tot 1 minuut	5 sec. eenheid	10-20 min.	1 min. eenheid
1-3 min.	10 sec. eenheid	20-40 min.	2 min. eenheid
3-10 min.	30 sec. eenheid	40-99 min.	5 min. eenheid

De bereiding beëindigen

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.





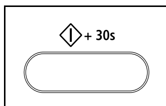
1. Tijdelijk onderbreken:
   Open de deur.
   Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en nogmaals op te drukken.
2. Definitief beëindigen:
   Druk op de toets
   Resultaat: De bereiding wordt beëindigd. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, kunt u op de toets **Cancel**() drukken.



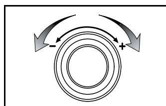
U kunt voor u met de bereiding begint alle instellingen eenvoudig annuleren door op **Cancel** () te drukken.

De bereidingstijd bijstellen

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets +30s in te drukken.



Druk de toets **+30s** telkens eenmaal in om 30 seconden toe te voegen.



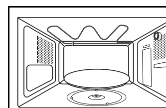
Als u de bereidingstijd tijdens de bereiding van het gerecht wilt verlengen of verkorten, kunt u de **draaiknop** naar rechts of naar links draaien.

Stoomreiniging gebruiken

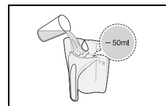
De stoom van het stoomreinigingssysteem trekt in de wanden van de ovenruimte. Na gebruik van de stoomreinigingsfunctie kunt u de ovenruimte moeiteloos reinigen.

 Gebruik deze functie pas wanneer de oven geheel is afgekoeld. (kamertemperatuur)

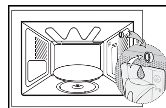
 Gebruik alleen gewoon water, geen gedistilleerd water.



1. Open de deur.

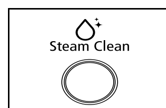


2. Vul de waterschaal met water tot aan de vullijn. (Tot aan de lijn is ongeveer 50 ml.)

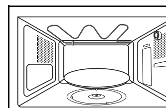


3. Plaats de waterschaal in de bovenste houder aan de rechterbinnenwand van de magnetron.

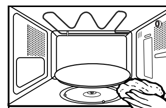
4. Sluit de deur.



5. Druk op de toets **Steam clean** ( ).
Er kan tijdens de stoomreiniging in de magnetron **stoomnevel** ontstaan.
Dit is geen defect **maar stoom die** het licht **binnenin dempt.**.



6. Open de deur.



7. Reinig de oven met een droge theedoek.
Verwijder het draaiplateau en reinig de onderkant van de oven met keukenpapier.

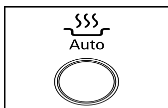
Waarschuwing!

- Gebruik de waterschaal alleen tijdens de “**stoomreiniging** ”.
- Tijdens het bereiden van vaste gerechten de waterschaal verwijderen, omdat deze anders beschadigingen en brand in de magnetronoven kan veroorzaken.

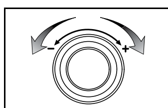
NL

Automatisch opwarmen

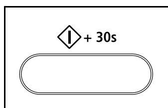
De automatische opwarmfunctie kent vier voorgeprogrammeerde bereidingstijden.
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt het aantal porties instellen met de draaiknop.
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Auto Reheat ( )** te drukken.



2. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.
(Zie de tabel hiernaast.)



3. Druk op de toets ◇ .
Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) laat de oven vier pieptonen horen.
2) klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) wordt de huidige tijd weer weergegeven.

 Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

Instellingen voor automatisch opwarmen

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch opwarmen, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Code / Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1. **Kant-en-klare maaltijd** (gekoeld)	300-350 gr. 400-450 gr.	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2. **Soep / sauzen** (gekoeld)	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	3 min.	Giet de soep/saus in een diep ovenvast soepbord of –kom. Houd het gerecht tijdens het opwarmen en nagaren afgedekt. Voor en na het nagaren doorroeren.
3. **Gegratineerde pasta** (diepvries)	200 gr. 400 gr.	3 min.	Plaats de diepgevroren gegratineerde pasta op een geschikte ovenvaste glazen schaal. Zet de schotel op het rooster. Dit programma is geschikt voor diepgevroren gegratineerde pasta zoals lasagne, cannelloni of macaroni.
4. **Miniquiche / Minipizza** (diepvries)	150 g (4-6 stuks) 250 g (7-9 stuks)	-	Verdeel de minidiepvriesquiches of -pizza's gelijkmatig op het rooster.

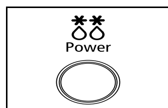
Automatisch ontdooien

Met de functie Automatisch ontdooien kunt u vlees, gevogelte, vis, brood en gebak ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.

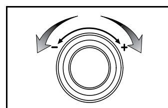
U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

✉ Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

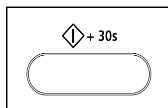
Plaats het bevroren gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Power Defrost**( ) te drukken.
(Zie de tabel hiernaast)



2. Stel het gewicht van het gerecht in met behulp van de **draaiknop** .
U kunt maximaal een gewicht van 1500 gr. instellen.



3. Druk op de toets .
Resultaat:
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat halverwege het ontdooiproces een pieptoon horen om u eraan te herinneren het voedsel om te keren.
   - Druk nogmaals op om het ontdooien te voltooien.

✉ U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiervoor selecteert u de opwarmfunctie met een vermogensniveau van 180W. Zie het gedeelte “Bereiden / opwarmen” op pagina 7 voor meer informatie.

Instellingen voor automatisch ontdooien

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma’s voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.

Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Leg vlees, gevogelte, vis en brood/gebak op een keramisch bord.

Code / Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1. Vlees	200-1500 gr.	20-60 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2. Gevogelte	200-1500 gr.	20-60 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3. Vis	200-1500 gr.	20-50 min.	Scherm de staart van de vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4. Brood / gebak	125-625 gr.	5-20 min.	Brood op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (de oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en baguettes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.

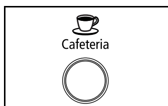
 Om handmatig voedsel te ontdooien, selecteert u de functie Handmatig ontdooien met een vermogen van 180W. Meer informatie over handmatig ontdooien en ontdooitijden vindt u op pagina 20

De Cafetariafunctie

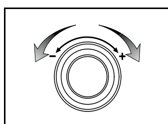
NL

Bij de Cafetariafunctie wordt de bereidingstijd automatisch ingesteld. U kunt het aantal porties instellen met de draaiknop.

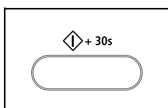
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.



1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Cafetaria** te drukken.



2. U kunt de grootte van elke portie instellen met de **draaiknop**.



3. Druk op de toets **Start**.
   Result : De bereiding begint. Wanneer het opwarmen is voltooid:
   1) Laat de oven vier pieptonen horen.
   2) Er klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut)
   3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.

 Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen.

Instellingen voor de Cafetariafunctie

In de volgende tabel vindt u informatie over de programma's voor het opwarmen van dranken en het ontdooien van diepvriesgebak.

De tabel bevat de hoeveelheden, nagaartijden en toepasselijke aanbevelingen.

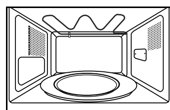
Bij programma 1 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij programma 2 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en grill.

Code / Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1. Dranken Koffie, melk, thee, water (kamertemperatuur)	150 ml (1 kopje) 250 ml (1 mok)	1-2 min.	Giet de drank in een keramisch kopje (150 ml) of mok (250 ml) en plaats dit midden op het draaiplateau. Niet afdekken. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2. Stukken diepvriesgebak	100 gr. (1 st.) 200 gr. (2 st.) 300 gr (2-3 st.) 400 gr (3-4 st.) 500 gr. (4 st.)	5-15 min.	Leg platte stukken diepvriesgebak direct op het metalen rooster. Leg grotere stukken en muffins op het draaiplateau. Leg n stuk in het midden, twee stuks tegenover elkaar en drie of vier stuks in een cirkel. Met behulp van de grill wordt het gebak verwarmd en knapperig. Dit programma is geschikt voor diverse soorten gebak, zoals (appel-)kruimelgebak, gebak met maanzaad en muffins. Het is niet geschikt voor hele taarten en gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.

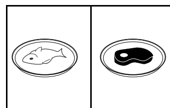
Handmatig krokant bereiden (GE872T)

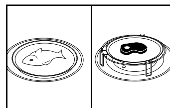
Met het bruineerbord kunt u niet alleen de bovenkant van gerechten krokant bruinbakken met de grill, maar ook de onderkant, omdat het bruineerbord erg heet wordt. In de tabel op de volgende pagina wordt vermeld welke gerechten u kunt bereiden met het bruineerbord.

U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



1. Leg het bruineerbord op het draaiplateau en verwarm het voor in de hoogste magnetron/grill-combinatiestand [600W+Grill( )] met behulp van de tijden en instructies in de tabel.
   ☛ Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.
2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.
   ❈ Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen als een mes om op het bruineerbord te snijden.
   ❈ Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of verwijder het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.





3. Leg de gerechten op het bruineerbord.
   ☛ Zet geen voorwerpen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).
   ☛ Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.
5. Selecteer de gewenste bereidingstijd en het gewenste vermogen.
   Zie de tabel op de volgende pagina.



Het bruineerbord reinigen

Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.



Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.



Opmerking

Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.

Het is aan te raden het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen.

Verwarm het bruineerbord voor met de functie 600W + Grill( ) en volg de tijden en instructies uit de tabel op.

Gerecht	Portie	Voorver-warmtijd	Vermo-gen	Bereidin-gstijd:	Aanbevelingen
Bacon	4 plakjes (80 gr.)	3 min	600W+ Grill	3½-4 min.	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.
Gegrilde tomaat	200 gr. (2 st.)	3 min	450W+ Grill	4½-5 min.	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.
Burgers (diepvries)	2 stuks (125 gr.)	3 min	600W+ Grill	7-7½ min	Bruineerbord voorverwarmen. Leg de bevroren burgers in een cirkel op het bruineerbord. Zet het bruineerbord op het rooster. Na 4-5 minuten omkeren.
Aardappel en in de schil	250 gr. 500 gr.	3 min	600W+ Grill	5-6 min. 8-9 min.	Bruineerbord voorverwarmen. Aardappelen doormidden snijden. Leg ze met de gesneden kant naar beneden op het bruineerbord Leg ze in een cirkel. Zet het bruineerbord op het rooster.
Vissticks (diepvri-es)	150 gr. (5 st.) 300 gr. (10 st.)	4 min	600W+ Grill	7-8 min. 9-10 min.	Bruineerbord voorverwarmen. Bruineerbord met 1 eetl. olie insmeren. Leg de vissticks in een cirkel op het bord. Na 4 minuten (5 st.) of 6 minuten (10 st.) omkeren.
Pizza (gekoeld)	300 -350 gr.	4 min	450W+ Grill	6½-7½ min	Bruineerbord voorverwarmen. De gekoelde pizza op het bord leggen. Zet het bruineerbord op het rooster.

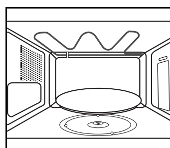
NL

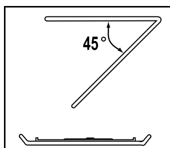
De plaats van het grillelement bepalen

Het grillelement wordt gebruikt tijdens het grillen. Er wordt slechts één stand aangegeven. De consument moet weten wanneer het grillelement in de verticale stand moet worden geplaatst.

- ***Horizontale stand voor grillen of bereiding in de combinatiestand magnetron+ grill***

☛ Wijzig de stand van het element alleen als het element koud is en oefen geen overmatige druk uit om het in de verticale stand te zetten.



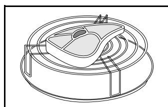


Als u het grillelement wilt zetten in de...	doet u het volgende:
Horizontale positie (grill of gecombineerd magnetron + grill)	◆ Het grillelement naar u toe trekken ◆ Het element omhoog duwen tot het parallel loopt aan het plafond van de oven

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.

Accessoires selecteren

Gebruik alleen magnetronovenbestendige schalen en geen plastic schaaltjes, borden, papieren kopjes en borden, enzovoort.

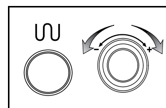


Als u de combinatiestand wilt gebruiken (magnetron en grill), moet u alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn. Metalen kookmaterialen en bestek kunnen schade aan de oven veroorzaken.

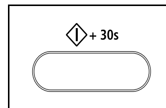
✉ Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 16 .

Grillen

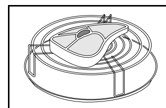
Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken. Hiervoor is een grillrooster meegeleverd.



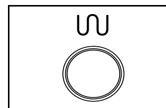
1. Verwarm de grill tot de vereiste temperatuur door op de toets **Grill**(ᑌᑎᑌ) te drukken en stel de voorverwarmtijd in met behulp van de **draaiknop**.



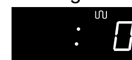
2. Druk op de toets ⟐.

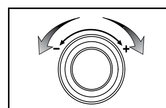


3. Open de deur en leg het gerecht op het rooster. Sluit de deur.

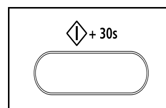


4. Druk op de toets ᑌᑎᑌ.
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:





5. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**. De maximale grilltijd is 60 minuten.



6. Druk op de toets ⟐.
Resultaat: Het grillen begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) laat de oven vier pieptonen horen.
2) klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) wordt de huidige tijd weer weergegeven.



Maak u niet ongerust wanneer de grill uit- en aangaat tijdens het grillen.
Dit systeem is beveiligd tegen oververhitting.



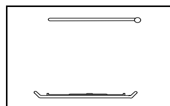
Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
Controleer of het grillelement in de horizontale stand is.

Combinatiestand Magnetron + Grill

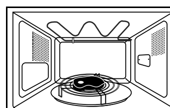
U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronovenbestending en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.

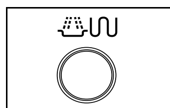
☛ Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.



1. Controleer of het grillelement in de horizontale stand is; raadpleeg voor meer details pagina 14.



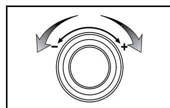
2. Open de deur.
Plaats het gerecht op het rooster en het rooster op het draaiplateau.
Sluit de deur.



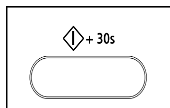
3. Druk op de toets **Combi**( ).
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
(Magnetron + Grillstand)
600W (max. vermogen)

✉ Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Combi** ( ) opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven.

☛ Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



4. Stel de vereiste bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.
De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



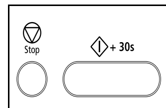
5. Druk op de toets .
Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) laat de oven vier pieptonen horen.
2) klinkt drie keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) wordt de huidige tijd weer weergegeven.



Het maximale vermogen in de combistand Magnetron + Grill is 600W.

Het geluidssignaal uitschakelen

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk de toetsen en gelijktijdig in.
Resultaat:
- De volgende indicatie verschijnt.

OFF

- De oven laat niet iedere keer dat u op een toets drukt een piepsignaal horen.

2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op en .
Resultaat:
- De volgende indicatie verschijnt.

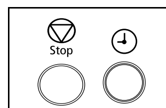
On

- De oven werkt weer met het geluidssignaal.

Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven

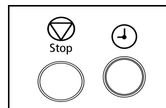
Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.

De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.



1. Druk de toetsen en gelijktijdig in.
Resultaat:
- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In de display wordt "L" weergegeven.

L



2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op en .
Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

NL

NL

Richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken, zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal.

Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruinplateau	✓	Niet langer dan acht minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Polyester wegwerpmateriaal kartonnen borden	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kan vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenvaste serveerschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zonodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **:Aanbevolen**
✓✗ **:Wees voorzichtig**
✗ **:Onveilig**

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht zich snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en bevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken: bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150 gr.	600W	4½-5½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetlepel) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600W	9-10	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortel/erwten/ maïs)	300 gr.	600W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600W	8-9	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel - rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afdekken.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: De rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Niet afdekken.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	850W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	850W	21-22	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde rijst (witte/bruine rijst en wilde rijst)	250 gr.	850W	17-18	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst en graan)	250 gr.	850W	18-19	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	850W	11-12	5	Voeg 1000 ml heet water toe.

NL

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Drie minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip : Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (850W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 gr. 500 gr.	4-4½ 8-8½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	5½-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250 gr.	4½-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5-5½ 8½-9	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	3½-4	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	4½-5	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 3-3½	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5½-6	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	4-5 7½-8½	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250 gr.	5-5½	3	Snijd de koolraap in dobbelsteentjes.

Opwarmen

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 C.

Vermijd grote stukken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij 850W vermogen, terwijl u voor andere 600W, 450W of zelfs 300W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht.
Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zonodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 - 4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

Vloeistoffen opwarmen

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zonodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Babyvoeding opwarmen

Babyvoeding :

Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Afdekken met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40°C.

Babymelk :

Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ongeveer 37°C.

Opmerking:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Verm-ogen	Tijd	Nagaar-tijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300W	30-40 sec. 50 sec. tot 1 min.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Verm-ogen	Tijd (min.)	Nagaart-ijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken Koffie, melk, thee, water (kamer-temperatuur)	150 ml (1 kop) 250 ml (1 mok)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Giet de drank in een keramisch kopje (150 ml) of mok (250) en plaats dit midden op het draaiplateau. Niet afdekken. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
Soep (gekoeld)	250 gr.	850W	3-3½	2-3	Giet het op een diep keramisch bord. Afdekken met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Afdekken met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600W	4 ½ -5 ½	3	Pasta (bijv. spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600W	5-6	3	De gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afdekken met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klare maaltijden (gekoeld)	350 gr.	600W	5 ½ -6 ½	3	Leg de maaltijd van 2-3 bestanddelen op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

NL

Handmatig ontdooien

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.
Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces stoppen en 20 minuten wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip : Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20 C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten moet altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	250 gr. 500 gr.	6½ -7½ 13-14	5-25	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslap-jes	250 gr.	7½ -8½		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 st.)	14½-15½	15-40	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	900 gr.	28-30		
Vis				
Visfilet	200 gr. (2 st.) 400 gr. (4 st.)	6-7 12-13	5-15	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Fruit				
Bessen	250 gr.	6-7	5 - 10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ongeveer 50 gr.)	2 st. 4 st.	½-1 2-2½	5 - 20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4½-5		
Duitse broodjes (volkoren+ rogge)	500 gr.	8-10		

NL

Grillen

Het grillelement voor grillen bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:

Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:

Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijk:

Bij gebruik van de grill alleen moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen.

Magnetron + Grill

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik geen metalen kookmaterialen in de combinatiestand. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijk:

Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat, en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.

Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Grillen van bevroren gerechten

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broodjes (elk ongeveer 50 gr.)	2 st. 4 st.	Magnetron +Grill	300W + Grill 1-1½ 2-2½	Alleen grill 1-2 1-2	De broodjes in een cirkel op het rooster leggen. Grill de andere kant van de broodjes totdat ze de gewenste knapperigheid hebben. 2-5 minuten laten staan.
Stokbroodjes + beleg (tomaten, kaas, ham, champignons)	250 -300 gr. (2 st.)	450W + Grill	8-9	--	Leg 2 bevroren stokbroodjes naast elkaar op het rooster. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Gegratineerde groenten of aardappelen	400 gr.	450W + Grill	13-14	--	Het ingevroren gerecht op een kleine, ronde, ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 gr.	600W + Grill	14-15	--	Het gerecht op een kleine, platte, rechthoekige ovenvaste glazen schotel leggen. Zet de schotel op het draaiplateau. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kipnuggets	250 gr.	450W + Grill	5-5½	3-3½	De kipnuggets op het rooster zetten.
Ovenfrites	250 gr.	450W + Grill	9-11	4-5	De ovenfrites op bakpapier op het rooster leggen.

NL

Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 4 minuten voor in de grillstand.

Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	1. kant Tijd (min.)	2. kant Tijd (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 gr.)	Alleen grill	4-5	4½-5½	De sneetjes naast elkaar op het rooster leggen.
Broodjes (kant-en-klaar)	2-4 stuks	Alleen grill	2-3	2-3	Broodjes eerst in een cirkel met de onderkant naar boven op het draaiplateau leggen.
Gegrilde tomaat	200 gr. (2 st.) 400 gr. (4 st.)	300W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het rooster zetten.
Hawaii-tosti (ham, ananas, kaas)	2 st. (300 gr.)	450W + Grill	3½-4	--	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het rooster leggen. Twee sneetjes tegenover elkaar op het rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Aardappelen in de schil	250 gr. 500 gr.	600W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het rooster met de gesneden kant naar de grill.
Kipdelen	400-500 gr. (2 st.)	300W + Grill	8-9	9-10	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze in een cirkel met de botten naar het midden. Geen kipdelen in het midden van het rooster plaatsen. 2-3 minuten laten staan.
Lamskarbonade (medium)	400 gr. (4 st.)	Alleen grill	11-13	8-9	Smeer het lamsvlees in met olie en kruiden. In een cirkel op het rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Varkenslapjes	250 gr. (2 st.)	Magnetron + Grill	300W + Grill 7-8	Alleen grill 6-7	Smeer de varkenslapjes in met olie en kruiden. In een cirkel op het rooster leggen. Na het grillen 2-3 minuten laten staan.
Gebakken appel	1 appels (ongeveer 200 gr.) 2 appels (ongeveer 400 gr.)	300W + Grill	4-4½ 6-7	--	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam Wat geschaafde amandel eroverheen leggen. De appels op een platte, ovenvaste glazen schotel zetten. Zet de schotel op het draaiplateau.

Kooktips (vervolg)

Speciale tips

Boter smelten

Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Afdekken met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 850 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten

Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten.
Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om de snippers uit de oven te halen!

Gekristalliseerde honing smelten

Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten

Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)

Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water.
In een vuurvaste glazen schaal gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 850 W
tot het glazuur doorzichtig is. Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken

Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 850 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Rechtstreeks in kleine glazen jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken

Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Gebruik een ruime ovenvaste glazen
schaal met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 850W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen

Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord
Onder regelmatig keren 3 ½ tot 4 ½ min. verhitten bij een vermogen van 600W.
Voor 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om de snippers uit de oven te halen!

De magnetronoven reinigen

NL

De volgende delen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en afsluitstrippen***
- ***Draaiplateau en loopring***

 ALTIJD controleren of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

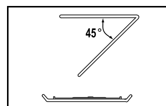
 Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. De buitenkant reinigen met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en afdrogen.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. De zeepresten verwijderen en goed droogmaken.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

 **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- Zich geen resten ophopen
- De deur goed sluit

 **Reinig de** binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.



Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.

NL

De magnetronoven opbergen of laten repareren

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- ***Gebroken scharnier***
- ***Versleten afsluitstrippen***
- ***Beschadigde of verbogen ovenbehuizing***

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.



NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.



Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Netherlands



Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur)

Dit merkteken op het product of het bijbehorende informatiemateriaal duidt erop dat het niet met ander huishoudelijk afval verwijderd moet worden aan het einde van zijn gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u dit product van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze dit product milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomsten nalezen. Dit product moet niet worden gemengd met ander bedrijfsafval voor verwijdering.

Technische specificaties

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	**GE872 / GE872T**
Voedingsbron	230V ~ 50 Hz
Opgenomen vermogen Magnetronfunctie Grill Combistand	 1300W 1100W 2400W
Afgegeven vermogen	100 W / 850 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen(B x H x D) Buitenmaten Ovenruimte	 489 x 275 x 404 mm 330 x 211 x 329 mm
Inhoud	23 liter
Gewicht Netto	 ong. 15 kg



Wanneer u suggesties of vragen heeft met betrekking tot Samsung producten, gelieve contact op te nemen met de consumenten dienst van Samsung.

Tel : 0900 20 200 88 (EUR 0.10/Min)
www.samsung.com/nl